

me nú

ENTRADAS

PULPO A LA GALLEGA	\$ 289
PULPO, PAPA, AJO, ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN.	
TRIO DE JAIBAS	\$ 299
SABORES SUTILES, MANTEQUILLA Y NOTAS DE HIERBAS.	
GYOZAS DE OSOBUCO AL TINTO	\$ 199
FUSIÓN DE TÉCNICAS Y SABORES RELLENAS DE CARNE DE RES EN LENTA COCCIÓN.	
ROLLO VIETNAMITA CON CAMARÓN	3 PZAS \$ 379
ENVUELTO DE PAPEL ARROZ CON BETABEL, ZANAHORIA, JICAMA, PEPINO, FIDEOS, QUESO CREMA Y CAMARÓN.	1 PZA \$ 129
ROLLO VIETNAMITA	3 PZAS \$ 339
ENVUELTO DE PAPEL ARROZ EN BETABEL, ZANAHORIA, JICAMA, PEPINO, FIDEOS, QUESO CREMA	1 PZA \$ 115
TOSTADA DYNAMITE DE ATÚN	\$ 239
SASHIMI DE ATÚN EN SALSAS ORIENTALES, LIGERAS NOTAS PICANTES SOBRE UNA TOSTADA EN SALSA DYNAMITE Y AGUACATE.	
COSTILLAS THAI	\$ 285
TROZOS DE COSTILLA A LA PARRILLA EN BBQ ORIENTAL. EN BOWL DE ARROZ BLANCO.	
TLACOYITOS PIBIL	\$ 199
TLACOYITOS CON COCHINITA PIBIL EN ESPEJO DE FRIJOL.	
CHICHARRÓN NORTEÑO	\$ 299
DELICIOSOS TROZOS DE CHICHARRÓN CARNOSO HECHO EN CASA EN SALSA DE TOMATILLO.	
QUESO MACHO	\$ 285
QUESO PANELA CON SALSA DE LA CASA (ALMENDRA, NUEZ, CACAHUATE, PEPITAS DE CALABAZA Y CHILES SECOS)	

TACOS

BAJA (4 PZAS)	\$ 595
UNA LANGOSTA DIVIDIDA EN 4 TACOS, TORTILLA DE HARINA, FRIJOLES Y SALSA PICO DE GALLO	
PESCADO ZARANDEADO (1 PZA)	\$ 125
TORREZNOS (1 PZA)	\$ 125
TROZOS DE PORK BELLY CONFITADO CON SALSA DE AGUACATE.	
LECHÓN (1 PZA)	\$ 129
DOBLADITAS DE BARBACOA DE RES	\$ 185
DOS TACOS LIGERAMENTE DORADOS EN LA PLANCHA SOBRE UNA BASE DE SALSA DE AGUACATE.	
COCHINITA (1 PZA)	\$ 99

MONATTE

S O P A S

SOPA DE SETAS	\$ 165
SOPA DE CEBOLLA	\$ 179
FIDEUA	\$ 295
SABORES E INGREDIENTES DE LA PAELLA EN FIDEO.	

E N S A L A D A S

VERANO	\$ 199
MIX DE ESPINACAS, LECHUGA, FRESA, MANGO, ARÁNDANOS, NUECES Y ALMENDRAS EN VINAGRETA DE ACEITE DE OLIVO Y ACEITE BALSÁMICO. *(DE TEMPORADA)	
SISSI	\$ 199
MIX DE HOJAS VERDES, JITOMATE CHERRY, BETABEL, ZANAHORIA, CRUTONES, SEMILLAS, QUESO PARMESANO Y VINAGRETA DE MOSTAZA.	
BETABEL ASADO & TZATZIKI	\$ 185
TROZOS DE BETABEL ASADO EN FONDO DE YOGURT GRIEGO, PEPINO, AJO Y UN TOQUE DE PISTACHES.	

P I Z Z A S

PEPPERONI	\$ 219
MARGARITA	\$ 215
CEBOLLA CARAMELIZADA	\$ 215
CEBOLLA CON LENTA COCCIÓN, SABORES SUTILES.	
PIERNA EN CHINTEXTLE	\$ 239
PIERNA CON UN ADOBO DE CHILES SECOS.	
ANCHOAS Y JITOMATE	\$ 239
FILETES DE ANCHOAS, JITOMATE Y ALBAHACA.	
CALZONE	\$ 259
QUESO, JAMÓN, CHAMPIÑONES Y ALBAHACA	

P A S T A S

ARTESANAL HECHA EN CASA:	
AL BURRO (170 GR)	\$ 149
AL PESTO (170 GR)	\$ 185
IL RAGÚ DELLA DOMENICA	\$ 289
TALLARINES EN UNA SALSA DE CARNE DE RES, JITOMATE Y UN TOQUE DE VINO TINTO.	

me
nú

me nú

PLATO FUERTE DEL MAR

SALMÓN MEDITERRANEO (220 GR APROX)	\$ 439
SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA TÁRTARA, ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA Y CALABAZA A LA PARMESANA.	
SALMÓN VICTORIA (220 GR APROX)	\$ 439
SALMÓN A LA PLANCHA CON NOTAS AHUMADAS DE MADERA EN SALSA LIGERA DE MAPLE, ACOMPAÑADO CON PURE DE PAPA Y CALABAZA A LA PARMESANA.	
PESCADO A LA SAL (500 A 600 GR APROX)	\$ 499
HUACHINANGO, AJO, HIERBAS AROMÁTICAS EN COSTRA DE SAL.	
HUACHINANGO FRITO (500 GR APROX)	\$ 499
ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y ENSALADA	
DORADO (220 GR APROX)	\$ 445
DORADO A LA MANTEQUILLA Y AJO O ZARANDEADO, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y PURE DE PAPA	

PLATO FUERTE DE LA TIERRA

FILETE CAFÉ PARIS (300 GR APROX)	\$ 515
FILETE DE RES EN SALSA DE BRANDY, ANCHOAS, ALCAPARRAS. ACOMPAÑADO DE PAPAS.	
FILETE PROVENZA (300 GR APROX)	\$ 549
FILETE DE RES CON CHIMICHURRI ARGENTINA Y PAPA HASH BROWN	
TOMAHAWK VICTORIA (450 A 500 GR APROX)	\$ 405
CARNE DE CERDO CON NOTAS AHUMADAS DE MADERA EN SALSA LIGERA DE MAPLE. ACOMPAÑADO CON PURÉ DE PAPA Y CALABAZA A LA PARMESANA.	
TOMAHAWK EN MOLE COLORADO (450 A 500 GR APROX)	\$ 405
CARNE DE CERDO A LA PLANCHA SOBRE UN ESPEJO DE MOLE ROJO ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO.	
CORDERO SANTORINI (300 GR APROX)	\$ 475
PEQUEÑOS T BONES DE CORDERO A LA CACEROLA ACOMPAÑADO DE TZATZIKI.	
LENGUA EN SALSA DE TOMATILLO (250 GR APROX)	\$ 399
REBANADAS DE SUAVE LENGUA EN SALSA.	

CORTES

CADA CORTE VIENE ACOMPAÑADO DE PAPAS Ó ENSALADA

ARRACHERA (250 GR APROX)	\$ 399
RIB EYE (500 GR APROX)	\$ 629
PICAÑA (350 GR APROX)	\$ 525
FILETE DE RES (300 GR APROX)	\$ 515
TOMAHAWK (1.100 KG APROX)	\$ 1,599

S I D E R S

ARROZ BLANCO	\$ 85
PAPAS GAJO	\$ 99
PURE DE PAPA	\$ 99
VERDURAS ASADAS	\$ 159

P O S T R E S

CREME BRULÉ	\$ 105
NATILLA DE LECHE EN COSTRA CARAMELIZADA.	
PASTEL MONATTE	\$ 125
PASTEL DE CHOCOLATE AMARGO FRIO CON NUEZ Y TROPEZONES CROCANTES DE GALLETA	
APPLE CRUMBLE	\$ 125
MANZANA, CANELA, AZUCAR, NUEZ Y ALMENDRAS ACOMPAÑADO DE NIEVE DE VAINILLA	
BANANA FLAMBÉ	\$ 125
PLATANOS FLAMEADOS AL BRANDY ACOMPAÑADOS DE NIEVE DE VAINILLA	
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 105
BIZCOCHO DE CHOCOLATE	
HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE	\$105

B E B I D A S S I N A L C O H O L

LIMONADA / NARANJADA	\$49
LIMONADA FRUTOS ROJOS	\$59
JARRA LIMONADA / NARANJADA	\$199
JARRA LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$225
BOTELLA AGUA NATURAL	\$39
REFRESCO (355 ML)	\$55
COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA SIN AZÚCAR, FANTA, SPRITE, SIDRAL MUNDET, GINGER ALE	
AGUA MINERAL TOPOCHICO	\$55
AGUA MINERAL PERRIER	\$75
AGUA DE PIEDRA	\$121
CAFÉ AMERICANO	\$49
CAFÉ ESPRESSO	\$55
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$105
CAFÉ CAPUCHINO	\$65
CAFÉ IRLANDÉS	\$165
TÉ (HIERBABUENA, LIMÓN O MANZANILLA)	\$45

me
nú

me
nú

DRINKS

CERVEZA

DOS EQUIS LAGER	\$52
DOS EQUIS AMBAR	\$52
HEINEKEN	\$79
HEINEKEN SILVER	\$79
HEINEKEN 0.0	\$52
AMSTEL ULTRA	\$68
BOHEMIA CLARA	\$79
BOHEMIA OBSCURA	\$79
BOHEMIA CRISTAL	\$63
BOHEMIA WEISEN	\$79
MILLER HIGH LIFE	\$79
TARRO CHELADO	\$14
TARRO MICHELADO	\$28
TARRO MICHELADO CON CLAMATO	\$38
CUBETAZO (5 PZAS.)	\$299

BRANDY

	COPA	BOTELLA
TORRES V	\$87	\$885
TORRES X	\$99	\$999

MEZCAL

400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN	\$149	\$1,485
MONTELOBOS ESPADÍN	\$158	\$1,585
AMARAS ESPADÍN	\$155	\$1,535
MONTELOBOS TOBALÁ	\$325	\$2,999

RON

BACARDÍ BLANCO	\$85	\$890
BACARDÍ AÑEJO	\$85	\$890
HAVANA 7	\$99	\$999
ZACAPA 23	\$249	\$2,215
MATUSALEM CLÁSICO	\$95	\$975
BOTRAN	\$150	\$1,435

GINEBRA COCKTAIL + \$39

HENDRICKS	\$205	\$2,059
TANQUERAY	\$127	\$1,149
BEEFEATER	\$115	\$1,095
BOMBAY	\$215	\$2,175

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$87	\$949
SMIRNOFF	\$81	\$915
GREY GOOSE	\$160	\$1,609

TEQUILA

	COPA	BOTELLA
30 30 BLANCO	\$99	\$999
30 30 REPOSADO	\$110	\$1100
30 30 AÑEJO	\$169	\$1,600
30 30 CRISTALINO	\$199	\$1,990
DON JULIO 70	\$215	\$2,230
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$180	\$1,795
CENTENARIO PLATA	\$99	\$999
CENTENARIO REPOSADO	\$95	\$949
1800 AÑEJO	\$159	\$1,610
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$95	\$949
7 LEGUAS BLANCO	\$172	\$1,800
7 LEGUAS REPOSADO	\$205	\$2,025
CENTINELA REPOSADO	\$120	\$1159

WHISKY

BUCHANANS 12	\$185	\$2,125
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$170	\$1,829
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$98	\$1,035
GLENFIDDICH	\$255	\$2,185
MACALLAN 12	\$415	\$4,019
JACK DANIEL’S	\$185	\$1,549
CHIVAS REGAL 12	\$229	\$2,298

COGNAC

HENNESSY VSOP	\$310	\$3,105
---------------	-------	---------

LICORES

JÄGERMEISTER	\$114
LICOR 43	\$114
FERNET BRANCA	\$149
FRANGELICO	\$119
SAMBUCA NEGRO	\$109
CHINCHÓN DULCE	\$99
CHINCHÓN SECO	\$109
CHINCHÓN COMBINADO	\$109
BAILEYS	\$109
STREGA	\$138
OPORTO	\$114
RONCHATA	\$129

me

nú

DRINKS

TODOS NUESTROS DESTILADOS SE SIRVEN DE DOS ONZAS CON UN MEZCLADOR, BRANDY Y RON SE SIRVEN CON DOS MEZCLADORES.
LICORES SE SIRVEN DE ONZA Y MEDIA Y SIN MEZCLADOR

MONATTE

T I N T O

LA CETTO INVIERNO

PETIT VERDOT (B.C. MEX)

TORRES SANTA DIGNA

CABERNET SAUV RESERVA (VALLE CENTRAL, CHL)

CASA MADERO 3 V

CABERNET SAUV, MERLOT, TEMPRANILLO (COAH, MEX)

CAL Y CANTO

TEMPRANILLO (CASTILLA Y LA MANCHA, ESP)

R O S A D O

LA CETTO BLANC

ZINFANDEL (B.C. MEX)

B L A N C O

FRIULI GRAVE

PINOT GRIGIO (FRIULI-VEN-JUL, ITA)

MARLBOROUGH

SAUV BLANC (MARLBOROUGH, NZL)

C O C T E L E R Í A

MARGARITA

MOJITO

APEROL SPRITZ

GIN (ROMERO & PEPINO Ó FRUTOS ROJOS)

NEGRONI

MARTINI

CARAJILLO

TEQUILA SUNRISE

SANGRÍA

PIÑA COLADA

MEZCALINA (FRUTOS ROJOS Ó PEPINO)

JARRA MEZCALINA

CLERICOT

TINTO DE VERANO

C Ó C T E L E S D E L A C A S A

DON PORFIRIO

MEZCAL, PIÑA, NARANJA UN TOQUE DE MIEL, ROMERO, SAL DE JAMAICA Y CHILE TATEMADO

NUEVA ZELANDA

GINEBRA, KIWI, PEPINO, LIMÓN Y HIERBABUENA

LUNA ROJA

MEZCAL, JAMAICA, PIÑA Y LIMÓN, CON RODAJAS DE TORONJA, ESCARCHADO CON SAL DE JAMAICA

HONOLULÚ

GINEBRA, NARANJA, TORONJA, ARÁNDANO, ROMERO AHUMADO Y RODAJA DE LIMÓN

COPEO

\$135

\$145

\$295

\$135

\$125

\$115

\$129

\$139

\$139

\$159

\$159

\$149

\$139

\$139

\$139

\$115

\$149

\$139

\$360

COPA \$115

JARRA \$460

COPA \$115

JARRA \$460

\$149

\$159

\$149

\$159

vinos

T I N T O

M CÚBICA

MALBEC, MERLOT, MARSELAN (GTO, MEX)

BARON BALCHE MT

MALBEC, CABERNET SAUV, GRENACHE, CARIGNAN (B.C. MEX)

LA SANTÍSIMA TRINIDAD

CABERNET SAUV RESERVA (GTO, MEX)

CASA MADERO 3 V

CABERNET SAUV, MERLOT, TEMPRANILLO (COAH, MEX)

CHATEAU DOMEQ

CABERNET SAUV, MERLOT, NEBBIOLO (B.C. MEX)

LA CETTO INVIERNO

PETIT VERDOT (B.C. MEX)

TORRES SANTA DIGNA

CABERNET SAUV RESERVA (VALLE CENTRAL, CHL)

FINCA PORTILLO

MERLOT (MENDOZA, ARG)

TERRAZAS

CABERNET SAUV RESERVA (MENDOZA, ARG)

CAL Y CANTO

TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH (CASTILLA Y LA MANCHA, ESP)

IZADI RESERVA

TEMPRANILLO (RIOJA, ESP)

MATARROMERA CRIANZA

TEMPRANILLO (RIBERA DEL DUERO, ESP)

MATARROMERA RESERVA

TEMPRANILLO (RIBERA DEL DUERO, ESP)

B L A N C O

BARÓN BALCHE 2B

SAUVIGNON BLANC, PALOMINO, VIOGNIER (B.C. MEX)

FRIULI GRAVE

PINOT GRIGIO (FRIULI-VEN-JUL, ITA)

MARLBOROUGH

SAUV BLANC (MARLBOROUGH, NZL)

R O S A D O

LA CETTO BLANC

ZINFANDEL (B.C. MEX)

WHISPERING ANGEL

GRENACHE, VERMENTINO, CINSALULT (PROVENZA, FRA)

BOTELLA

\$675

\$875

\$1,375

\$1,185

\$999

\$635

\$675

\$675

\$1,025

\$635

\$1,125

\$1,999

\$2,960

\$715

\$450

\$510

\$475

\$1,485

